

PATVIRTINTA

Krekenavos lopšelio-darželio „Sigutė“
direktoriaus 2020 m. gruodžio 22 d.
įsakymu Nr. V-98

MAITINIMO ORGANIZAVIMO TVARKOS APRAŠAS

I SKYRIUS

BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Maitinimo organizavimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) reglamentuoja vaikų ir darbuotojų maitinimo organizavimą, valgiaraščių sudarymą, maitinimo vykdymą, atsakingų asmenų už maitinimo organizavimą funkcijas, mokesčių už maitinimo paslaugas Panevėžio r. Krekenavos lopšelyje-darželyje „Sigutė“ (toliau – lopšelis-darželis).

2. Aprašo tikslas – užtikrinti sveikatai palankią vaikų mitybą, maisto saugą ir geriausią kokybę, kad būtų patenkinti vaikų maisto medžiagų fiziologiniai poreikiai, ugdomi sveikos mitybos įgūdžiai.

3. Aprašas parengtas vadovaujantis Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl Maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“, 2019 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. V-1430 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“, Geros higienos praktikos taisyklėmis viešojo maitinimo įmonėms.

4. Maitinimas lopšelyje-darželyje organizuojamas vadovaujantis teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių ir vaikų maitinimo organizavimą, maisto gaminimą, patalpų ir įrangos priežiūrą, higienos normas, sveikatos bei saugos reikalavimus.

5. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

5.1. **Cukrūs** – monosacharidai ir disacharidai, esantys maisto produkte.

5.2. **Greitai gendantis maisto produktas** – šviežias, atvėsintas arba sušaldytas maisto produktas, kuriam laikyti ir vežti reikalinga tam tikra temperatūra, kurioje jis išlieka saugus vartoti.

5.3. **Iš dalies hidrinti** (iš dalies sukietinti, iš dalies hidrogenizuoti) augaliniai riebalai – skysti augaliniai aliejai, hidrinimo proceso metu paversti pusiau kietais.

5.4. **Patiekalas** – paprastai vienoje lėkštėje patiekiamas vartoti šaltas ar šiltas maistas.

5.5. **Pridėtiniai cukrūs** – gėrimo ar patiekalo gamybos metu įdėta sacharozė, fruktozė, gliukozė, gliukozės sirupas, fruktozės sirupas, gliukozės-fruktozės sirupas ir kitų formų monosacharidai ir disacharidai, taip pat cukrūs, esantys įdėtame meduje, sirupuose, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose.

5.6. **Pritaikytas maitinimas** – maitinimas, kuris užtikrina tam tikro sveikatos sutrikimo (alergija tam tikriems maisto produktams, virškinimo sistemos ligos ar remisinės jų būklės ir kt.) nulemtų, asmens individualių maisto medžiagų ir energijos poreikių patenkinimą, parenkant toleruojamus maisto produktus, jų gamybos būdą, konsistenciją ir valgymo režimą, ir yra raštiškai rekomenduojamas gydytojo.

5.7. **Šiltas maistas** – maistas, patiekiamas kaip karštas patiekalas, iki patiekimo vartoti laikomas ne žemesnėje kaip +68 C temperatūroje.

5.8. **Tausojantis patiekalas** – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

5.9. **Šaltas užkandis** – maisto produktas ar šaltas patiekalas, neįtrauktas į pietų valgiaraštį.

5.10. **Valgiaraštis** – numatomų patiekti vartoti dienos maisto produktų ir patiekalų sąrašas.

5.11. Kitos sąvokos atitinka 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų

higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004), Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatyme, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2009 m. rugsėjo 1 d. įsakyme Nr. V-714 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 124:2014 „Vaikų socialinės globos įstaigos: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. balandžio 22 d. įsakyme Nr. V-313 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 75:2016 „Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo programų vykdymo bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. rugsėjo 7 d. įsakyme Nr. V-765 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 79:2010 „Vaikų poilsio stovykla. Bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2014 m. sausio 22 d. įsakyme Nr. V-50 „Dėl Maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ (toliau – „Rakto skylutė“) ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. liepos 1 d. įsakyme Nr. 288 „Dėl Kakavos ir šokolado produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir Tvarkos aprašo 4 priede išvardytuose teisės aktuose vartojamas sąvokas.“

II SKYRIUS

MAITINIMO ORGANIZAVIMO BENDRIEJI REIKALAVIMAI

6. Lopšelio-darželio direktorius atsako už tai, kad būtų sudarytos sąlygos vaikų maitinimui organizuoti.

7. Lopšelio-darželio direktorius atsako už vaikų maitinimo organizavimą ir Aprašo nuostatų įgyvendinimą.

8. Maisto produktų inventorizacija lopšelyje-darželyje atliekama pagal inventorizacijos taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimu.

9. Gaunamos tėvų (globėjų) įmokos už maitinimo paslaugą apskaitomos kaip lopšelio-darželio gaunamos pajamos už vaikų išlaikymą švietimo įstaigoje.

10. Maisto produktų tiekimas, maisto tvarkymo vietos įrengimas ir maisto tvarkymas turi atitikti teisės aktų reikalavimus. Organizuojant maitinimą iš namų atsineštu maistu, maisto tvarkymo vietos įrengiamos ir maistas tvarkomas laikantis bendrųjų higienos reikalavimų: tvarkant maistą švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais bei įranga, gerai nuplaunant maisto žaliavas, naudojant geriamojo vandens reikalavimus atitinkantį vandenį.

11. Vaikų maitinimas organizuojamas vaikų grupių patalpose, laikantis nustatytų maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimų ir sudarant sąlygas kiekvienam vaikui pavalgyti prie švaraus stalo.

12. Mokykloje vaikai gauna šilto maisto.

13. Vaikai gauna pusryčius, pietus, vakarienę ir papildomai – priešpiečius. Pusryčiams vaikas turi gauti 20–25 proc., pietums – 30–35 proc., priešpiečiams 10 proc., vakarienei – 20–25 proc. rekomenduojamo paros maisto raciono kaloringumo, jei tokie maitinimai numatyti valgiaraščiuose.

14. Vaikams maitinti rekomenduojami šie maisto produktai: daržovės, vaisiai, uogos ir jų patiekalai; grūdiniai (viso grūdo gaminiai, kruopų produktai, duonos gaminiai); ankštinės daržovės; pienas ir pieno produktai (rauginti pieno gaminiai, po rauginimo termiškai neapdoroti); kiaušiniai; liesa mėsa (neužšaldyta); žuvis ir jos produktai (neužšaldyti); aliejai; turi būti mažiau vartojama gyvūninės kilmės riebalų: kur įmanoma riebi mėsa ir mėsos gaminiai turi būti keičiami liesa mėsa, paukštiena, žuvimi ar ankštinėmis daržovėmis; geriamasis vanduo ir natūralus mineralinis bei šaltinio vanduo.

15. Vaikų maitinimui lopšelyje-darželyje draudžiamos šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba kurių sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai);

kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo naudojamos rūkymo kvapiosios medžiagos; rūkyta žuvis; konservuoti mėsos ir žuvies gaminiai; strimelė, pagauta Baltijos jūroje; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; mechaniškai atskirta mėsa, žuvis ir maisto produktai, į kurių sudėtį įeina mechaniškai atskirta mėsa ar žuvis; subproduktai ir jų gaminiai (išskyrus liežuvius ir kepenis); džiūvėsėliuose voliوتي ar džiūvėsėliais pabarstyti kepti mėsos, paukštienos ir žuvies gaminiai; maisto papildai; maisto produktai, pagaminti iš genetiškai modifikuotų organizmų (toliau – GMO), arba maisto produktai, į kurių sudėtį įeina GMO; maisto produktai, į kurių sudėtį įeina iš dalies hidrinti augaliniai riebalai; maisto produktai ir patiekalai, neatitinkantys nustatytų reikalavimų.

16. Patiekalų gaminimo ir patiekimo reikalavimai:

16.1 patiekiamas šiltas maistas turi būti gaminamas ir patiekiamas tą pačią kalendorinę dieną;

16.2. patiekiamas maistas turi būti kokybiškas, įvairus;

16.3. pirmenybė teikiama maistines savybes tausojantiems patiekalų gamybos būdams. Maisto pervirimas, perkepimas, prideginimas draudžiamas;

16.4. gaminant maistą neturi būti naudojami prieskonių mišiniai, kurių sudėtyje yra maisto priedų;

16.5. kiekvieną dieną turi būti patiekta daržovių ir vaisių (rekomenduojama sezoninių, šviežių). Rekomenduojama, kad vaisiai būtų tiekiami papildomo maitinimo metu;

16.6. kiekvieną dieną turi būti patiektas patiekalas iš augalinės kilmės maisto produktų;

16.7. rekomenduojama sriubą tiekti papildomo maitinimo metu;

16.8. daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras turi sudaryti ne mažiau kaip 1/3 patiekalo svorio. Jei vaikai maitinimą metu turi galimybę patys įsidėti maisto, šio papunkčio nuostatos netaikomos;

16.9. jei patiekalui gaminti naudojama malta mėsa ar žuvis ir virtuvėje yra sąlygos ją sumalti, ji turi būti malama patiekalo gaminimo dieną;

16.10. tas pats patiekalas neturi būti tiekiamas dažniau nei kartą per savaitę, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius (reikalavimas netaikomas pritaikyto maitinimo valgiaraščiams);

16.11. karštas pietų patiekalas turi būti iš daug baltymų turinčių produktų (mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniai, ankštinės daržovės, pienas ir pieno produktai) ir angliavandenių turinčių produktų. Su karštu patiekalu turi būti patiekiamas daržovių (išskyrus bulves) ar vaisių garnyras. Reikalavimas netaikomas patiekalams iš augalinės kilmės maisto produktų;

16.12. valgymo metu ant stalų neturi būti padėta druskos, cukraus, pipirų, garstyčių;

16.13. pienas ir kiti gėrimai vaikams neteikiami šalti, rekomenduojama temperatūra ne žemesnė kaip 15°C;

16.14. rekomenduojama, atsižvelgiant į sezoniškumą, keisti patiekalus ar jų žaliavas šviežiais (pvz., raugintų kopūstų sriubą į šviežių kopūstų sriubą, burokėlių sriubą į šaltibarščius ir pan.);

16.15. rekomenduojama maistą patiekti estetiškai, ugdyti mokinių skonį bei valgymo kultūrą, vykdyti mokinių apklausą apie maitinimo organizavimą, teikiamų patiekalų skonines, išvaizdos ar kitas ypatybes, duomenis naudoti valgiaraščiams sudaryti, keisti patiekalus siekiant mažinti atliekų kiekį, vykdant nesuvalgomą maisto kontrolę / stebėseną.

17. Lopšelyje-darželyje sudarytos higieniškos sąlygos atsigerti geriamojo vandens, net jei vaikai nemaitinami. Rekomenduojama sudaryti galimybę vaikams gauti ir karšto virinto geriamojo vandens. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse vandeniui atsigerti turi būti naudojami asmeninio naudojimo arba vienkartiniai puodukai, stiklinaitės ar buteliukai.

18. Draudžiama naudoti susidėvėjusius, įskilusius, apdaužytus kraštais indus bei aliumininius įrankius ir indus. Ikimokyklinio ir priešmokyklinio ugdymo grupėse draudžiama naudoti vienkartinius įrankius.

19. Grupių rūbinėlėse (vaikų priėmimo patalpose) skelbiama:

19.1. einamosios savaitės valgiaraščiai (nurodant visus patiekalus ir gėrimus);

19.2. maisto pasirinkimo piramidės, maisto produktų ženklinimo simboliu „Rakto skylutė“

plakatai ar kita sveiką mitybą skatinanti informacija;

19.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nemokamos telefono linijos numeris (skambinti maitinimo organizavimo klausimais);

19.4. Aprašo 15 punkto nuostatos.

III SKYRIUS VAIKŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

20. Lopšelyje-darželyje organizuojamas:

20.1. vaikų maitinimas, už kurį moka tėvai (globėjai) Panevėžio rajono savivaldybės tarybos nustatytą užmokestį;

20.2. nemokamas priešmokyklinio amžiaus vaikų maitinimas, kuris yra skiriamas Lietuvos Respublikos socialinės paramos vaikams įstatymo nustatyta tvarka ir finansuojamas iš valstybės biudžeto specialiosios tikslinės dotacijos savivaldybės biudžetui bei savivaldybės biudžeto.

21. Pritaikytas maitinimas organizuojamas atsižvelgiant į pateiktus tėvų (globėjų) prašymus ir gydytojo pažymas su nurodymais apie vaikų maitinimą.

22. 1–7 metų amžiaus vaikams maitinimas organizuojamas ne rečiau kaip kas 3,5 valandas. Vaikai valgo pusryčius, pietus ir vakarienę.

23. Atsižvelgiant į grupių dienos ritmą, parengiamas maisto atsiėmimo grafikas, pakabinamas prie maisto atsiėmimo langelio. Maitinimo grafikas sudaromas tokiais laiko intervalais: pusryčiai – 8.30 val., pietūs – 12.00 val., vakarienė – 15.30 val.

24. Atskiri valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 1–3 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis ir 4–7 metų vaikams rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis. Lopšelyje-darželyje sudarant mišrias grupes, valgiaraščiai sudaromi vadovaujantis 4–7 metų rekomenduojamomis paros maistinių medžiagų normomis.

25. 80 proc. vaikams patiekiamų patiekalų turi būti tausojantys patiekalai.

26. Pagal gydytojo raštiškus nurodymus turi būti organizuojamas pritaikytas maitinimas.

27. Jei pritaikyto maitinimo lopšelio-darželio virtuvėje pagaminti nėra galimybių, vaikai, kuriems skirtas pritaikytas maitinimas, gali būti maitinami tą dieną savo iš namų atneštu maistu. Iš namų atneštas maistas turi būti laikomas ir patiekiamas tinkamos temperatūros.

28. Jei vaiko atstovai pagal įstatymą vaikui įdeda maisto papildomai, įdėtas maistas turi atitikti Aprašo 15 punkto reikalavimus.

IV SKYRIUS VALGIARAŠČIŲ SUDARYMAS

29. Vaikų maitinimo valgiaraščiai sudaromi atsižvelgiant į rekomenduojamas paros energijos ir maistinių medžiagų normas vaikams, nustatytas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio 25 d. įsakyme Nr. 510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“, bei į vaikų buvimo įstaigoje trukmę. Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo normų gali nukrypti ne daugiau nei 5 procentus.

30. Lopšelyje-darželyje valgiaraščiai sudaromi 15 darbo dienų laikotarpiui.

31. Valgiaraščiuose nurodomi patiekiami patiekalai, patiekalų kiekiai (g).

32. Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.) ir trukmė.

33. Programos „Pienas vaikams“ ir „Vaisių vartojimo skatinimo mokyklose programos“ maisto produktai į valgiaraščius neįtraukiami.

34. Vaikų nuo 1 iki 7 metų amžiaus maitinimo valgiaraščiai sudaromi pagal patiekalų receptūrų pavyzdžius, pateiktus interneto svetainėje adresu www.smlpc.lt/lt/mityba_ir_fizinis_aktyvumas/rekomenduojami_perspektyviniai_valgiaraščiai.

35. Lopšelyje-darželyje vaikai maitinami pagal valgiaraščius, parengtus vaikų maitinimo organizatorius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.

V SKYRIUS

ŽALIAVŲ IR PRODUKŲ ĮSIGIJIMAS

37. Pirmenybė teikiama tokioms įsigyjamoms žaliavoms ir maisto produktams:

37.1. atitinkantiems 2007 m. birželio 28 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo ir panaikinamojo Reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1) kriterijus;

37.2. atitinkantiems maisto produktų ženklavimo simboliu „Rakto skylutė“ kriterijus;

37.3. tiekiamiems trumposiomis maisto tiekimo grandinėmis iš ūkių (ne daugiau kaip vienas tarpininkas tarp ūkio ir maitinimo organizatoriaus);

37.4. atitinkantiems Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakyme Nr. 3D-524 „Dėl Nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ nustatytus reikalavimus.

38. Pirkimo sąlygose numatyti, kad ne mažiau kaip 30 proc. pirkimo vertės sudarytų ekologiški produktai ir pagal galimybes šį kriterijų nuolat didinti.

39. Kviesti vietos ūkininkus ir produkcijos gamintojus kaip galimus produktų tiekėjus, pristatyti jiems maisto pirkimo kriterijus ir sąlygas.

40. Siekiant sudaryti didesnes konkurencines sąlygas, skaidyti pirkimus pagal atskiras maisto produktų grupes bei produkcijos auginimo sezoniskumą.

41. Pirkimo sąlygose atsakyti perteklinių reikalavimų, nesusijusių su maisto produktų kokybe, informaciją apie produkcijos tiekėjus vertinti naudojantis valstybės registrais bei kitomis elektroninėmis duomenų bazėmis.

42. Kviesti tėvus (globėjus) ir jiems pristatyti bei su jais aptarti kokybinius maisto bei kitus kriterijus, susijusius su vaikų maitinimu, prieš tvirtinant viešojo pirkimo sąlygas.

43. Teikti informaciją (paprastai) savivaldybei apie planuojamus įsigyti maisto produktų poreikius, teikti ataskaitas ir informaciją apie pateiktus kiekius.

VI SKYRIUS

ŽALIAVŲ IR MAISTO PRODUKTŲ APSKAITA

44. Maisto produktai užsakomi pagal valgiaraščius, patvirtintus lopšelio-darželio direktoriaus.

45. Maisto produktų gavimas ir išdavimas fiksuojamas buhalterinėje apskaitos programoje arba Medžiagų sandėlio apskaitos knygoje.

46. Maisto produktai apskaitomi pagal Atsargų apskaitų biudžetinėse įstaigose reikalavimus.

47. Žaliavų ir maisto produktų apskaita tvarkoma pagal direktoriaus patvirtintą maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formą (valgiaraštį-reikalavimą).

48. Produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos forma pildoma kiekvieną maitinimo dieną. Joje nurodomas tikslus vaikų skaičius, patiekalų pavadinimai, atsižvelgiant į patvirtintą valgiaraštį, vadovaujantis patiekalų receptūromis suskaičiuojami gamybai reikalingų žaliavų ir produktų kiekiai pagal maitinamų asmenų grupes – vaikai, darbuotojai.

49. Faktinė lėšų suma – maitinimo išlaidos per dieną vienam vaikui gali svyruoti nuo patvirtintos dienos normos 0,50 Eur, tačiau vieno mėnesio faktinių mitybos išlaidų, tenkančių vienam asmeniui per dieną, vidurkis turi atitikti patvirtintą išlaidų normatyvą.

50. Pusryčiams produktų kiekiai skaičiuojami pagal praėjusios dienos vaikų skaičių. Pietums, vakarienei produktai skaičiuojami pagal tos dienos vaikų skaičių.

51. Lopšelis-darželis, patvirtintas paramos gavėju pagal Ekologiškų ir pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų maisto produktų vartojimo skatinimo ikimokyklinio ugdymo įstaigose paramos taisyklės ir vaikų maitinimui perkančios ekologiškus ar pagal nacionalinę kokybės sistemą pagamintus maisto produktus, vienos dienos mokesčio dydį maisto produktams įsigyti gali viršyti atsižvelgiant į Nacionalinės mokėjimo agentūros kompensaciją už produktų kainų skirtumą. Tačiau vieno mėnesio faktinių maitinimo išlaidų, tenkančių vienam vaikui vienai dienai, vidurkis turi neviršyti patvirtinto išlaidų normatyvo ir

gautinos paramos dydžio sumos.

52. Esant būtinumui gaminti kitą patiekalą nei suderintame valgiaraštyje (pvz., dėl ekstremalios padėties ar oro temperatūros, neatvykus asmenims, kurių maitinimui yra užsakytos greitai gendančios žaliavos, tiekėjui neatvežus tam tikrų produktų, atšildžius kitos dienos pietų žaliavas, kurių nebegalima užšaldyti pakartotinai, ir padidėjus ar sumažėjus lankančių vaikų skaičiui), kai gamybai atiduodamų / būtinų sunaudoti žaliavų ir produktų kiekiai neatitinka turimų patvirtintų receptūrų ir dėl to keičiasi patiekalo sudėtis, išeiga, surašoma ir lopšelio-darželio direktoriaus patvirtinama Kontrolinio gaminimo technologinė kortelė, kuri prisegama prie valgiaraščio-reikalavimo.

53. Nukrypimai nuo patiekalų receptūrose nurodytų žaliavų / produktų kiekių galimi ir kai draudžiama produktą laikyti iki kito gaminimo dėl technologinių reikalavimų (atidarius pakuotę, pvz., žirneliai, agurkai, sultys, uogienė; dėl besibaigiančio galiojimo termino, pvz., varškė, grietinė, pienas) ar netikslingo sandėliuoti kiekio. Kiekių skirtumas nurodomas išlyginimo grafoje gramais arba atiduodamas kitą dieną kartu su tos pačios grupės maisto produktais.

54. Pagal Maisto produktų kiekio sunaudojimo ir patiekalų apskaitos formoje apskaičiuotus žaliavos kiekius buhalterinės apskaitos programa rengiamas produktų nurašymo dokumentas. Produktai gali būti nurašomi ir pagal vienkartinį reikalavimą arba sugedusių produktų ir trūkumų bei tiekėjams gražintų produktų nurašymo aktą ir kt.

55. Maisto produktų nurašymo aktas sudaromas mėnesio pabaigoje arba pagal poreikį, patikrinus faktinį maisto produktų kiekį. Maisto produktų inventorizacija atliekama teisės aktų nustatyta tvarka, bet ne rečiau kaip kartą per ketvirtį.

VII SKYRIUS

MAITINIMO VYKDYMAS IR ATSAKINGŲ ASMENŲ UŽ MAITINIMO ORGANIZAVIMĄ FUNKCIJOS

56. Tėvai (globėjai):

56.1. pateikdami prašymą lopšelio-darželio direktoriui turi teisę pasirinkti maitinimų rūšis. Tėvai (globėjai) gali atsisakyti pusryčių arba vakarienės;

56.2. privalo pateikti grupės mokytojui prašymą dėl planuojamo kito mėnesio maitinimo pakeitimo iki einamo mėnesio priešpaskutinės darbo dienos;

56.3. privalo vaiką, nevalgantį pusryčių, į grupę atvesti po jų, o atsisakius vakarienės, privalo pasiimti iki tol, kol grupės vaikai pradės vakarieniauti;

56.4. vaikams, nevalgantiems pusryčių arba vakarienės neleidžiama atsinešti iš namų užkandžių ir gėrimų.

57. Vaikų maitinimo organizatorius:

57.1. rašo kasdieninius valgiaraščius-pareikalavimus, kuriuose nurodo gaminamų patiekalų pavadinimus ir produktų kiekius;

57.2. ateinančios dienos valgiaraštį (forma Nr. 299) rašo iš vakaro. Ateinančios dienos valgiaraštyje apskaičiuoja tik pusryčiams reikalingus produktų kiekius;

57.3. konkrečios dienos valgiaraštį pradeda skaičiuoti tada, kai kiekvieną rytą iki 9.00 val. grupės mokytojai pateikia informaciją apie lankančių vaikų ir pasirenkamų maitinimų skaičių;

57.4. apskaičiuoja kiek vaikų ir darbuotojų valgys ir duomenis pateikia virėjui;

57.5. surinkus duomenis apie valgančių skaičių, baigia rašyti valgiaraštį, pateikia jį direktoriui pasirašyti ir tuomet atiduoda jį ūkvedžiui dėl likusių produktų einamos dienos patiekalų gaminimui, atidavimo ir apskaitos;

57.6. kontroliuoja maisto produktų kokybę, jų laikymo sąlygas, realizacijos terminus, maisto gamybos procesą virtuvėje;

57.7. vykdo maisto paėmimo ir maitinimo organizavimo grupėse priežiūrą. Stebi ir analizuoja maitinimo procesą, stalų serviravimą, patiekalų pateikimą vaikui, maisto dalinimą vaikui pagal normą;

57.8. atsižvelgdamas į dienos valgiaraštį, užsako reikalingus maisto produktus numatytiems patiekalams gaminti.

58. **Ūkvedys** yra atsakingas asmuo, kuris:

58.1. priima iš tiekėjų tik kokybiškus, realizacijos laiką atitinkančius produktus ir juos sandėliuoja griežtai vykdydamas higienos normos reikalavimus;

58.2. maisto sąskaitas-faktūras pajamuoja ir vykdo jų apskaitą pagal prekės kodą, pavadinimą, kiekį ir vertę, naudodamas buhalterinės apskaitos programą;

58.3. produktus iš sandėlio išduoda virėjams tik pagal dienos valgiaraštį. Iš vakaro išduoda produktus ateinančios dienos pusryčiams, o likusius produktus patiekalams gaminti išduoda tik tada, kai vaikų maitinimo organizatorius pabaigia rašyti einamos dienos valgiaraštį;

58.4. kasdien vykdo tikslią maisto produktų gavimo ir išlaidų registraciją knygoje „Maisto produktų registras“;

58.5. maisto produktus nurašo kiekvieną dieną pagal tos dienos valgiaraštį;

58.6. kartą per mėnesį derina maisto produktų likučius su lopšelio-darželio vyr. buhalteriu, patvirtindami tai savo parašais „Maisto produktų registre“;

58.7. produktų ir prekių ženklinimo žymas ir etiketes saugo 1 savaitę nuo produktų suvartojimo dienos.

59. **Virėjas** yra atsakingas asmuo, kuris:

59.1. pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį analizuoja patiekalo receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles, susipažįsta su ateinančios dienos patiekalų ruošimo technologija;

59.2. pusryčius ruošia pagal vakarykštės dienos vaikų skaičių;

59.3. priima maisto produktus iš ūkvedžio einamai dienai pagal iš vakaro sudarytą valgiaraštį. Priėmus produktus ir juos patikrinus (pagal svorį) pasirašo valgiaraštyje nurodytoje vietoje ir toliau atsako už juos;

59.4. atlieka kontrolinius svėrimus;

59.5. atsako už tikslų maisto atidavimą pagal normą. Pasveria porciją vienam vaikui ir apskaičiavus išduoda į grupes atitinkamai pagal grupėse esančių vaikų skaičių;

59.6. maistą į grupes atiduoda tik pagal nustatytą maisto atsiėmimo grafiką;

59.7. matuoja ir fiksuoja patiekalų šiluminio apdorojimo temperatūrą.

60. **Vyr. buhalteris:**

60.1. registruoja maisto sąskaitas-faktūras, pateikia jas direktoriui pasirašyti;

60.2. įtraukia suvestines maisto produktų gavimo sąskaitas už mėnesį pagal kiekvieną tiekėją apmokėjimui, suvedama į buhalterinės apskaitos programą.

61. **Grupių mokytojai** organizuoja vaikų maitinimo procesą ir už jį atsako:

61.1. kasdien iki 9.00 val. teikia informaciją vaikų maitinimo organizatoriui apie vaikų skaičių;

61.2. veda vaikų lankomumo apskaitą e. dienyne „Mūsų darželis“;

61.3. rūpinasi maisto paskirstymu kiekvienam vaikui pagal normą.

62. **Ikimokyklinio ugdymo mokytojų padėjėjai:**

62.1. atsakingai paruošia patalpą ir indus vaikų maitinimui, po jo sutvarko patalpas, suplauna indus;

62.2. laikantis higienos reikalavimų, pristato šiltą maistą į vaikų valgymo patalpas;

62.3. po kiekvieno maitinimo atliekas išneša iš vaikų valgymo patalpų ir sudeda į maisto atliekoms skirtą indą.

63. **Direktorius:**

63.1. koordinuoja vaikų ir darbuotojų maitinimą;

63.2. vykdo Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo vykdymo kontrolę;

63.3. tvirtina perspektyvinius ir dienos valgiaraščius-pareikalavimus, gaminio receptūras ir gamybos technologijos aprašymo korteles;

63.4. įsakymu sudaro komisiją vieną kartą ketvirtyje atlikti maisto produktų sandėlyje esančių produktų inventorizaciją.

64. Lopšelio-darželio taryba turi teisę patikrinti virtuvę, maisto sandėlį ir patiekalų gamybos procesą.

65. Vaikų grupėse privalo būti geriamojo vandens (rekomenduotina, kambario temperatūros), kuris būtų bet kuriuo metu prieinamas vaikams.

66. Kiekvienos dienos meniu skelbiamas skelbimų lentose, esančiose lopšelio-darželio koridoriuje.

VIII SKYRIUS MOKESTIS UŽ MAITINIMO PASLAUGAS

67. Išlaidos vaikų mitybai padengti yra apskaičiuojamos vadovaujantis Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu.

68. Mokestis už maitinimą yra mokamas už kiekvieną lankytą dieną. Mokėjimo dydis priklauso nuo tėvų pasirinkto dienos maitinimų skaičiaus ir maitinimo rūšių.

69. Už vaikų išlaikymą tėvai (globėjai) mokestį turi sumokėti už praėjusį mėnesį iki kito mėnesio 20 d.

IX SKYRIUS DARBUOTOJŲ MAITINIMO ORGANIZAVIMAS

70. Panevėžio rajono savivaldybės tarybos sprendimu lopšelio-darželio darbuotojai gali pietauti lopšelyje-darželyje pagal nustatytą 4–7 metų vaikų maitinimo mokestį už pietus, pridėdant savivaldybės tarybos nustatytą antkainį.

71. Darbuotojai turi teisę pasirinkti maitinimosi skaičių per mėnesį.

72. Vedamas darbuotojų maitinimosi apskaitos žiniaraštis.

73. Darbuotojai, pageidaujantys valgyti pietus, kiekvieną dieną praneša vaikų maitinimo organizatoriui pažymėdami „+“, nepageidaujant valgyti pietų – žymima „-“.

74. Vaikų maitinimo organizatorius pietus perkančius darbuotojus įtraukia į darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį ir šių darbuotojų skaičių – į dienos valgiaraštį.

75. Paskutinę mėnesio darbo dieną vaikų maitinimo organizatorius užbaigia darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį: suskaičiuoja faktiškai valgytus kartus.

76. Darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį tvirtina lopšelio-darželio direktorius.

77. Vaikų maitinimo organizatorius paskutinę einamojo mėnesio dieną darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį pristato vyr. buhalteriu.

78. Pagal patvirtintą darbuotojų mitybos apskaitos žiniaraštį, vyr. buhalteris parengia mokėjimo kvitus darbuotojams.

79. Darbuotojai, gavę mokėjimo kvitus už praėjusio mėnesio maitinimąsi lopšelyje-darželyje, sumoka nurodytą sumą Panevėžio kredito unijoje.

X SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

80. Tvarkos aprašas keičiamas arba naikinamas atsižvelgiant į pasikeitusias vaikų ar mokinių maitinimo sąlygas ar kitas aplinkybes.

81. Maitinimo organizavimo priežiūrą atlieka valstybės kontrolė, Panevėžio rajono savivaldybės kontrolės ir audito tarnyba, Centralizuotas vidaus audito skyrius, Švietimo, kultūros ir sporto skyrius, Finansų skyrius.

82. Valgiaraščių ir vaikų maitinimo atitikties patikrinimo žurnalas saugomas dvejus metus.

83. Nemokamo maitinimo skyrimo tikslu renkami asmens duomenys tvarkomi vadovaujantis Europos Parlamento ir Tarybos 2016 m. balandžio 27 d. reglamentu (ES) 2016/679 dėl fizinių asmenų apsaugos tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo ir kuriuo panaikinama Direktyva 95/46/EB (Bendrasis duomenų apsaugos reglamentas (OL 2016 L 119, p. 1) bei Lietuvos Respublikos asmens duomenų teisinės apsaugos įstatymu.

84. Renkami asmens duomenys saugomi Lietuvos Respublikos asmens duomenų teisinės apsaugos įstatyme nustatytais terminais.